

Konfirmand 2012

Menu 1.

Forret: Tunmousse med æg og rejer samt friskbagt flute.

Hovedret: Glaseret skinke med flødekartofler og salat med hjemmelavet dressing.

Pris pr. person. Kr. 135,- pris i huset kr. 155,-

Menu 2.

Forret: Tarteletter med høns i asparges.

Hovedret: Helstegt oksefilet med ovnbagte krydderkartofler, Barbequesovs samt salat og hjemmelavet dressing.

Pris pr. person kr. 145,- pris i huset kr. 165,-

Menu 3.

Forret: Lakseroulade med urtecreme og salat

Hovedret: Rosastegt kalvecoulotte med pom gallete, bagte rodfrugter i akacie honning og hindbær vinegrette samt rødvinssauce.

Dessert: Hjemmelavet islagkage med 4 slags is

Pris pr. person kr. 175,- pris i huset kr. 195,-

Konfirmations buffet:

Rejecocktail med brød og smør. (portions anrettet)

Oksefilet m/ bagt kart. Og kryddersmør.

Sparreribs m/ barbeque dressing og krydder kart.

Minifrikadeller, Hotwings, pastasalat og blandet salat m/ dressing

Friskbagt brød og smør.

Pris pr. person kr. 175,- pris i huset kr. 195,-

Menuerne leveret i varme-skabe

Anrettet på fade og i skåle

Klar til servering



Ribe Gryden ApS
Tangevej 6 6760 Ribe
Tlf. 75411500

mail@ribegryden.dk
Www.ribegryden.dk